



Famille Volery / Sur la Place / 1182 Gilly
Tél : 021.824.12.08 / www.aubergegilly.ch

Semaine du 11 au 14 Juin 2019

Hôtel Ouvert - 7/7

Le Restaurant

Fermé → le dimanche & Lundi

En Page 2



New...

Tous les Midi & Soir Du Mardi au Jeudi...
...Vendredi à Midi uniquement...

*Nous vous proposons nos jolies propositions
de menus de saison à choix Multiple...*

Juste pour votre plaisir et au - grés de vos envies...

1 entrée + Plat + dessert

Menu complet dès Fr. 55.-

Accompagnées d'une sélection de vins...

En formule crus ouverts ...

Mardi

**Sticks de poulet poêlés
au curry - Ananas & poivre noir**
Nappée de sa sauce assortie

Riz créole aux amandes
Carottes glacées à la cardamome & ciboulette

Tarte aux abricots
Et son petit décors de saison
Fr. 23.50

Tous les soirs du mardi au Jeudi

New... Nos formules menu du jour dès Fr.28.-
(proposition au gré de nos envies)

Mercredi

Petite salade de saison
Agrémentée selon nos envies du moment

Entrecôte de bœuf Parisienne Grillée
Sauce café de paris à l'ancienne (Tiède)
Pommes frites maison

Meringue glacée aux fraises du Pays
Glace assortie & petit décor maison
Fr. 23.50

Jeudi → Spécial World

Crème de légumes (froide) au gingembre
Agrémenté selon nos envies du moment

Couscous royale à la Marocaine
Composé de joli morceaux d'épaule d'agneau, merguez, pilon de poulet mariné au ras el hanuts, oignons, carottes, céleri, courgette, pois chiche, tomate, Harissa & épices et raisins & amandes caramélisées, zeste de citron et menthe fraîche ciselée

Semoule de blé à la vapeur & beurre frais

Salade de fruits frais à la menthe
Glace assortie et petit décor maison
Fr. 23.50

Vendredi

Salade Mêlée
Agrémentée selon nos envies du moment...

Burger du Léman (Féra)
Pain Buns, chair de féra aromatisée aux petits légumes, herbes aromatique de saison, tranche de lard grillé, Tomate, Sauce maison (miel, moutardes des rôtisseur, vinaigre aux herbes, aneth fraîche)
Fondue de poireaux & oignons confits

Back potatoes (crème acidulée)

Crumble Rhubarbe & Vanille
Et son petit décor saison
Fr. 23.50

La famille Volery & ses collaborateurs vous remercient
pour votre confiance et vous souhaitent à toutes et tous
une excellente semaine ...

Ainsi qu'un excellent appétit...

Nos 2 variantes hebdomadaires vous sont proposées du mardi au vendredi à midi !!!



New... Menu 2 → Fr.32.-



Poêlée de Rognons de veaux minute
Jus de veau maison & échalottes, herbes du potager
Pommes rôties maison & légumes grillés

Dessert du jour

Menu 3 à Fr. 33.-

Entrecôte de bœuf 150gr'' café de Paris''
Légumes du jour
Pommes frites fraîches

Dessert du jour

New...Voici nos propositions de Menus d'affaires à choix Multiple...
Juste pour votre plaisir et au - grés de vos envies...

Tous les Midi & Soir du Mardi au Jeudi, ainsi que le [Vendredi à midi](#)



Nos entrées incontournables du moment...

Jolie petite salade mêlée, Agrémentée de notre vinaigrette maison

Gaspacho Andalou & sa brochette de perles de melon & mozzarella
Accompagné de sa brunoise de petits légumes de saison marinés à l'huile d'olive

Bouquet de crevettes Calypso

Composé de julienne de salades du marché mesclun, crevettes roses, nappé de sauce Calypso

Carpaccio de bœuf aux cèpes poêlés & roquette et parmesan

Fines tranches de bœuf, cèpes poêlés à l'huile d'olives, échalotes, copeaux de grano padano

Pressé de foie gras de canard aux cerises & fraises du pays

Accompagné de son bouquet de salade du marché et Pain brioché

Nos plats principaux Terre & Mer

La Cocotte du boucher (La pièce que le boucher se réserve... à découvrir)

Composée de médaillons d'araignée de veau poêlés, nappés de notre délicieuse sauce aux morilles, servie avec farandole de légumes d'été et garniture à choix

Magret de canette aux cerises noires & noix de coco rapée

Nappé de sa sauce assortie

Tartare de bœuf 150 gr. (coupé au couteau)

Accompagné de ses toast briochés et beurre portion & Petite portion de frites fraîches Maison



Bobo de camarão à la mode Pernambucana * supplément Fr. 10.- p. Personne

Composé de noix de Saint-Jacques, crevettes royale décortiquées, coulis de homard aux tomates & lait de coco, piment doux et coriandre frais, servi avec riz créole

Filet de Féra meunière (150 gr) Et son beurre émulsionné aux herbes du potager

Pommes nature ou Pommes frites

Filet de bœuf (150 gr) façon Landaise * supplément Fr. 12.- p. Personne

Jus de veau au poivre noir & foie gras de canard poêlé, Légumes de saison, Pommes frites maison

Le coin des douceurs

Crème brûlée à la chicorée

Accompagnée de son petit décor maison

Nougat glacé Maison

Accompagnée de ses fruits frais et copeaux de nougat de Begnins

Moelleux au chocolat (Chaud)

Servi avec sa boule de glace à la vanille bourbon et ces fruits en folies

Tarte au citron et noisettes gratinée comme une île flottante

Et son petit décor de saison

Menu affaire Complet Fr. 55.- p. Pers.

Menu affaire → Sans entrée ou sans dessert Fr. 46.- p. Pers



Famille Volery / Sur la Place / 1182 Gilly
Tél : 021.824.12.08 / www.aubergegilly.ch

Semaine du 11 au 14 Juin 2019

**Notre jolie proposition de différents crus ouverts...
.... pour accompagnés vos différents menus...**



Vins blancs :

Château de Vincy 2018	DL
Daniel Michon & Fils. Propriétaire - Hammel SA - Rolle	4.60
Viognier AOC, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 2017	7.10
René & Laurent Desbaillets, viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	
Sauvignon AOC, Domaine des Abeilles d'or Chouilly 2017	7.10
René & Laurent Desbaillets, viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	

Vin de cépages élevé en barrique :

Crescendo "Chardonnay" 2016	7.80
Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly	

Vins Rouges :

Grain Noir, La Côte " BEST OF SWISS " 2016	6.-
Jean-Jacques Steiner, Vigneron à Dully	
Château de Vincy " Merlot " Grand cru de la Côte 2016	7.80
Daniel Michon & Fils. Propriétaire - Hammel SA - Rolle	
Château de Ciffre « Terroir d'altitude »2015	6.20
Mis en bouteille par vignoble Faugère-Sud de France, N&M. de Lorgeril propriétaire F-11000	

Chers clients et amis ...



La Famille Volery et ces collaborateurs, vous souhaitent une cordiale bienvenue.



New...Week-end Gourmand



(Minimum 2 personnes) → les vendredi & Samedi soir.

Nous vous proposons une nuitée en **chambre double avec petit déjeuner...**
+ **Notre Magnifique** → **Menu passion Gourmande (2 entrées - plat principal - dessert)**
Au tarif de Fr. 130.- par personne